

Les Cahiers  
de l'École du Louvre

## Les Cahiers de l'École du Louvre

Recherches en histoire de l'art, histoire des civilisations,  
archéologie, anthropologie et muséologie

3 | 2013  
Cahiers 3

---

# « Adieu veau, vache, cochon, couvée... » La boucherie à l'Ancien Empire : croisement des données iconographiques, textuelles et archéologiques

*“Farewell calf, cow, pig, brood...” Butchery in the Old Kingdom: comparing iconographical, textual and archaeological data*

Fanny Hamonic

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/cel/511>

DOI : 10.4000/cel.511

ISSN : 2262-208X

### Éditeur

École du Louvre

### Édition imprimée

Date de publication : 1 octobre 2013

### Référence électronique

Fanny Hamonic, « « Adieu veau, vache, cochon, couvée... » La boucherie à l'Ancien Empire : croisement des données iconographiques, textuelles et archéologiques », *Les Cahiers de l'École du Louvre* [En ligne], 3 | 2013, mis en ligne le 01 octobre 2013, consulté le 02 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/cel/511> ; DOI : 10.4000/cel.511

---



Les *Cahiers de l'École du Louvre* sont mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

# Cahiers de l'École du Louvre

recherches en histoire de l'art, histoire des civilisations  
archéologie, anthropologie et muséologie

Numéro 3. Octobre 2013

---

« Adieu veau, vache, cochon, couvée... »  
La boucherie à l'Ancien Empire : croisement des  
données iconographiques, textuelles et archéologiques  
Fanny Hamonic

Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://www.ecoledulouvre/revue/numero3octobre2013/Hamonic.pdf>

Pour citer cet article :

Fanny Hamonic, « « Adieu veau, vache, cochon, couvée... » La boucherie à l'Ancien Empire : croisement des données iconographiques, textuelles et archéologiques », Cahiers de l'École du Louvre, Recherches en histoire de l'art, histoire des civilisations, archéologie, anthropologie et muséologie [en ligne] n° 3, octobre 2013, p. 53 à 62.

© École du Louvre

Cet article est mis à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'utilisation commerciale - Pas de modification 3.0 non transposé.

# Cahiers de l'École du Louvre

recherches en histoire de l'art, histoire des civilisations  
archéologie, anthropologie et muséologie

Numéro 3. Octobre 2013

---

## Sommaire

### Éditorial

Équipe de recherche ..... p. 1

### Dossier : les revues

Le « GR05 ». Approche de quelques revues du XX<sup>e</sup> siècle

**Introduction d'Hélène Klein** ..... p. 2-4

La présentation des objets africains dans *DOCUMENTS* (1929-1930),  
magazine illustré

**Coline Bidault** ..... p. 5-13

Le conflit renaissant de la figure et de l'abstraction dans *Labyrinthe, journal  
mensuel des Lettres et des Arts* (octobre 1944-décembre 1946)

**Blandine Delhay** ..... p. 14-23

*BROOM: An International Magazine of the Arts* (1921-1924) :  
une revue d'avant-garde américaine

**Ambre Gauthier** ..... p. 24-35

L'image de la guerre dans *L'Élan* (1915-1916), un refoulement apparent

**Hadrien Viraben** ..... p. 36-43

### Articles

« John Constable et le statut de l'esquisse »

Conférence du 9 avril 2013 dans le cadre du séminaire doctoral

**John Murdoch** ..... p. 44-52

« Adieu veau, vache, cochon, couvée... » La boucherie à l'Ancien Empire :  
croisement des données iconographiques, textuelles et archéologiques

**Fanny Hamonic** ..... p. 53-62

L'entreprise patrimoniale de Louis-Joseph GUYOT (1836-1924)  
à Dourdan, entre érudition et médiation

**Léda Martines** ..... p. 63-72

### Actualité de la recherche

Reconnaissance et médiation d'un patrimoine : vecteurs d'une identité territoriale ?  
Journées d'étude de troisième cycle, 14 et 15 juin 2012

**Noémie Couillard, Nicolas Navarro, Maylis Nouvellon** ..... p. 73-81

### Les « Ymagiers » à l'École du Louvre

Cycle de conférences organisées par l'IRHT ..... p. 82

# « Adieu veau, vache, cochon, couvée... » La boucherie à l'Ancien Empire : croisement des données iconographiques, textuelles et archéologiques

Fanny Hamonic

Les vestiges alimentaires sont, en archéologie, un marqueur social et culturel d'une valeur reconnue. Parmi les denrées qui forment le « champ alimentaire » de l'individu, les viandes constituent un élément important : d'un point de vue physique, car leur valeur nutritionnelle est tout à fait conséquente, mais aussi théorique, puisque les représentations de la chair, du sang et de la mise à mort sont des images à forte charge symbolique.

Le thème de la boucherie se trouve au cœur des préoccupations des Égyptiens de l'Ancien Empire : en témoignent les nombreuses représentations dont il fait l'objet et l'omniprésence des offrandes carnées au sein des formules funéraires et amoncellements d'offrandes abondamment représentés sur les parois des mastabas. L'attention des chercheurs s'est donc naturellement portée sur ce sujet : dès 1910, Pierre Montet<sup>1</sup> manifeste un intérêt particulier pour ces scènes de boucherie de l'Ancien Empire, puis Arne Eggebrecht<sup>2</sup>, en 1973, y consacre sa thèse de doctorat. En 1995, Salima Ikram<sup>3</sup> offre une réflexion novatrice, plus axée sur l'archéozoologie et l'ethnoarchéologie.

Il nous a paru souhaitable, après la lecture de ces ouvrages et l'examen attentif des données disponibles, de proposer une approche renouvelée des sources, qui se fonderait sur l'étude croisée des données textuelles, archéologiques et iconographiques, pour tenter de saisir dans sa globalité la problématique de la boucherie à l'Ancien Empire<sup>4</sup>. La séquence des scènes de boucherie peut être décomposée en différentes étapes : mener l'animal à l'abattoir, le maîtriser, l'abattre, le dépecer, le conserver, le consommer. La présente contribution se limite à l'étude au moment de la mise à mort de l'animal, un instant clé qui concentre les différentes questions pouvant être abordées au sein d'une étude plus générale. Nous proposons donc un aperçu de la démarche en trois mouvements, montrant ce que les trois types de sources réexaminés peuvent apporter à trois éléments constitutifs de ce moment de la boucherie : les acteurs, le contexte matériel et les pratiques de la mise à mort. Les données seront analysées à la fois sur un plan technique, matériel, mais aussi symbolique et théorique, afin de permettre une appréhension globale, quoique non exhaustive, du thème proposé.

## Les acteurs de la mise à mort : reconnaître l'apport des données textuelles

### Animaux

L'étude des textes se rapportant à la boucherie passe d'abord par celle des légendes accompagnant les scènes, qui contiennent généralement le nom de l'animal mis en cause : bœuf *jw3* ou *ng3*, oryx *m3-ḥd*, ibex *nj3*, antilope addax *mw-dw...*

<sup>1</sup> Pierre Montet, « Les scènes de boucherie dans les tombes de l'Ancien Empire », *Bulletin de l'Institut Français d'Archéologie Orientale*, t. 7, 1910, pp. 41-65.

<sup>2</sup> Arne Eggebrecht, *Schlachtungsbräuche im Alten Ägypten und ihre Wiedergabe im Flachbild zum Ende des Mittleren Reiches*, Munich, Fakultäte der Ludwig-Maximilians-Universität zu München, 1973.

<sup>3</sup> Salima Ikram, *Choice Cuts: Meat Production in Ancient Egypt*, Louvain, Uitgeverij Peeters en Department Oosterse Studies, Orientalia Lovaniensia Analecta, 1995.

<sup>4</sup> C'est la démarche que nous avons tenté d'adopter dans notre mémoire de 2<sup>e</sup> cycle de l'École du Louvre, *La boucherie à l'Ancien Empire : croisement des sources*, dont nous tirons une part des hypothèses émises dans cet article. Nous tenons à remercier Dominique Farout, philologue et chargé de cours à l'École du Louvre, et Hélène Guichard, conservatrice en chef au département des Antiquités égyptiennes du musée du Louvre, pour leur aide précieuse au cours de ces recherches.

Le mot *mn*, une notion très particulière et posant parfois des problèmes de traduction, y apparaît fréquemment. Il désigne des animaux élevés, engraisés, domestiqués en un seul mot<sup>5</sup>. Néanmoins, une étude plus approfondie de son utilisation laisse supposer qu'il pourrait aussi évoquer le contexte particulier d'exploitation de la bête. Il est fréquent dans les scènes de boucherie les plus emblématiques des hypogées de l'Ancien Empire, où plusieurs bouchers s'affairent à abattre de gros bovidés couchés sur le sol. Ces représentations sont formellement établies, assez répétitives, aisément reconnaissables, et la présence de prêtres auprès des bouchers laisse supposer leur caractère rituel ou cérémoniel. A contrario, le terme *mn* n'est jamais utilisé pour désigner des animaux représentés dans les scènes d'abattage plus rares, moins formelles, où des bergers mettent à mort une chèvre en la suspendant à un arbre pour la préparation de leur repas. Le mot *mn* pourrait ainsi désigner, au-delà de l'animal engraisé et élevé dans un cadre surveillé, une bête vouée à l'abattage et à la production de nourriture dans un contexte formel voire cérémoniel.

L'animal doit donc être qualifié de domestiqué, au moins symboliquement (par l'adjonction du terme *mn* devant son nom), afin de représenter une bonne victime potentielle, mais au moment de la mise à mort, son statut évolue. La scène de la capture et de la maîtrise de l'animal marque un véritable changement, une transition. De paisible animal domestiqué, la bête devient sauvage, ne se laisse pas maîtriser sans résister, et perd ainsi de son caractère tranquille pour devenir un danger potentiel, et donc une victime potentielle. L'animal, jusqu'ici admiré, soigné, qualifié de *mn*, est désormais considéré comme *hryt*, « animal de boucherie », et peut-être même *hftj*, « ennemi ». En effet, à des périodes plus tardives, juste avant l'abattage, les bêtes sont souvent représentées la croupe marquée de ce mot, *hftj*, ce qui assimile le taureau « à l'ennemi mythique » selon Yvan Koenig<sup>7</sup> ; l'animal est déclaré « ennemi », nuisible et chaos potentiel, afin de pouvoir être abattu. Nous n'avons pas relevé de tels cas à l'Ancien Empire, mais de nombreuses scènes insistent sur le fait que ces victimes sont entravées et rappellent les représentations habituelles des ennemis en Égypte. Ainsi, dans le mastaba de Qar (G7101, Giza, VI<sup>e</sup> dynastie), deux veaux présentent trois pattes solidement ligotées, la dernière restant libre. Au-dessus d'eux, une légende précise *q3s*, « entravé » (fig. 1). La neutralisation iconographique y est renforcée d'une neutralisation textuelle, afin de s'assurer une complète efficacité.

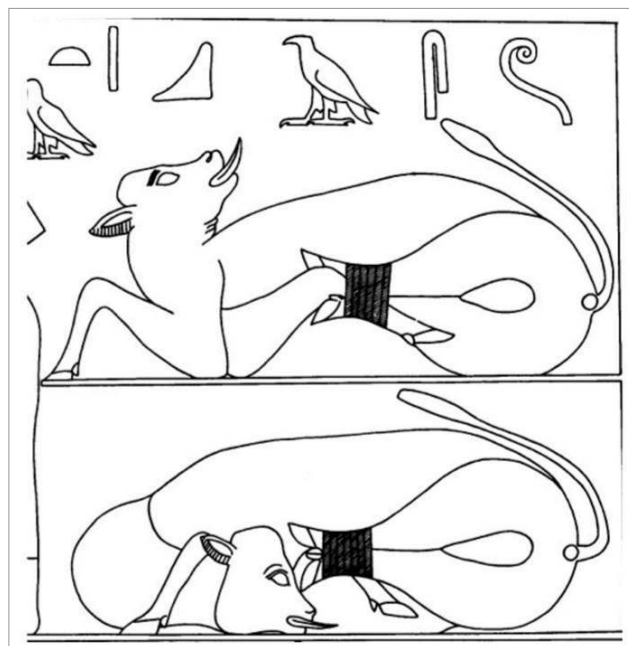


FIGURE 1 :

RELIEF DU MASTABA DE QAR  
(COUR C, PAROI NORD)  
GIZA, VI<sup>e</sup> DYNASTIE  
CALCAIRE, ENVIRON L. 0,250 M. ; H. 0,300 M.  
D'APRÈS SIMPSON W. K.  
THE MASTABAS OF QAR AND IDU  
G7101 AND 7102  
BOSTON, MUSEUM OF FINE ARTS 1976, FIG. 24

<sup>5</sup> Gérard Roquet, « Un fragment de mastaba à épigraphe publié par Athanase Kircher en 1676 », *Comptes Rendus de l'Académie des Inscriptions et Belles Lettres*, vol. IV, 1998, pp. 951-959.

<sup>6</sup> Rainer Hännig, *Ägyptisches Wörterbuch. I. Altes Reich und Erste Zwischenzeit*, Mayence, von Zabern, Kulturgeschichte der Antiken Welt, 2003, p. 967, {24017}.

<sup>7</sup> Yvan Koenig, *Magie et magiciens dans l'Égypte ancienne*, Paris, Pygmalion, Bibliothèque de l'Égypte ancienne, 1994, p. 28.

Une étude renouvelée des textes permet ainsi d'éclairer la question du statut symbolique de l'animal à abattre, qui restait jusqu'ici surtout corroborée par des exemples tardifs. De même, l'épigraphie apporte des informations nouvelles à notre connaissance des autres acteurs de ces scènes, les bouchers.

### Bouchers

Le mot le plus fréquemment utilisé en égyptien pour désigner les bouchers est *sfty* (ou *sftym*, *sftm*)<sup>8</sup>, souvent déterminé par le hiéroglyphe du couteau. Le signe de la pierre à aiguiser est aussi un déterminatif courant des titres de bouchers. C'est le cas dans le titre, hiérarchiquement supérieur, de *hrp jmy(.w) sft*, « conducteur des bouchers »<sup>9</sup>. De la même manière, un certain nombre de titres relèvent d'une supériorité administrative : *jmy-r3 sft.w qbh.w pr-3*, « directeur des bouchers des salles fraîches (des boucheries ?) du palais »<sup>10</sup>, *jmy-r3 sft.w šnd.t*, « directeur des bouchers de (la maison de) l'acacia », *jmy-r3 sft.w šnd.t*, « conducteur des bouchers de la maison de l'acacia »<sup>11</sup>, *hrp sft(.w)*, « conducteur des bouchers »<sup>12</sup>. Ce métier, à l'Ancien Empire, pouvait donc donner accès à un statut social confortable (et parfois au privilège de posséder une tombe inscrite), ou à l'inverse, l'obtention du titre de boucher pouvait être honorifique pour des personnages au rang déjà élevé. La viande, notamment bovine, constituait en Égypte une denrée de prix, et le supérieur des bouchers devait donc assumer la responsabilité de la gestion de ressources économiques considérables.

Il est aussi fréquent de trouver, au gré des scènes de boucherie, la mention d'officiants religieux, tels que le prêtre *w'b*, contrôlant l'état sanitaire de l'animal, le prêtre *hry-hbt*, chargé d'effectuer un rite dont la nature exacte nous échappe encore, de transporter la viande et de la présenter sur la table d'offrandes, mais surtout, le prêtre *hm-k3*, qui participe au transport des offrandes et prend activement part aux scènes d'abattage. Les *hm.w-k3* détiennent parfois un véritable titre de boucher, comme dans le mastaba d'Iymery (G6020, Giza, V<sup>e</sup> dynastie) : *stp sft(y) hm-k3 hnmw-htp*<sup>13</sup>. Ils semblent être les seuls officiants religieux à prendre part à la mise à mort en tant que bouchers eux-mêmes. Il s'agit donc d'une caractéristique propre, qui pourrait les différencier des autres catégories de prêtres, assumant un rôle plus passif lors de l'abattage, ce qui apporte de nouvelles pistes à une étude des fonctions attribuées aux différents officiants religieux en Égypte.

Il est donc impossible de se cantonner à une étude iconographique pour comprendre les acteurs impliqués dans les scènes de mise à mort, un examen renouvelé des textes se révélant très riche en enseignements. Il en va de même pour l'étude du cadre matériel de l'abattage, le retour aux données autopsiques nourrissant la réflexion guidée par les textes et les images.

<sup>8</sup> R. Hännig, *op. cit.* note 5, pp. 1238-1239, {30639}, {30640}.

<sup>9</sup> *Id.*, *Ibid.*, p. 969, {48456}. Henry George Fischer, « The Butcher *Ph-r-nfr* », *Orientalia* t. 29, vol. 2, 1960, p. 180) proposait de traduire ce titre par *hrp jmy ssm*, « directeur de ceux avec une pierre à aiguiser ».

<sup>10</sup> H. G. Fischer, « The Butcher *Ph-r-nfr* », *Orientalia*, t. 29, vol. 2, 1960, p. 179.

<sup>11</sup> R. Hännig, *op. cit.* note 5, p. 119, {48455}. H. G. Fischer, *op. cit.* note 9, p. 180 : H. G. Fischer proposait de lire *jmy-r3 ssmty.w jm3.t*, ou *hrp ssmty.w jm3.t*, mais s'avouait embarrassé par la traduction du mot *jm3.t* en « gynécée ». Ce titre en rappelle un autre, très particulier, porté par certaines reines de l'Ancien Empire : *hrp.t sft(.w) pr šnd.t*, « conductrice des bouchers de la maison de l'acacia » (R. Hännig, *op. cit.* note 5, p. 977, p. 1314). Pour nous, il pourrait faire référence à une activité de boucherie en lien avec une institution royale telle qu'un harem, placée sous l'autorité de la reine. Ce titre est étonnant, mais puisque la viande constitue une source de revenus, sa gestion relève d'un enjeu économique notable. Par ailleurs, nous savons qu'au Nouvel Empire, les revenus des pêcheries du Fayoum revenaient à la reine et au harem de Gourob (cat. d'exp., *Reines d'Égypte : d'Hétophrès à Cléopâtre*, sous la direction de Christiane Ziegler, Grimaldi Forum de Monaco, du 12 juillet au 10 septembre 2008, Paris, Somogy éditions d'art, 2008, p. 88), ce qui constitue un intéressant parallèle pouvant expliquer l'existence, à l'Ancien Empire, de ce titre de reine énigmatique.

<sup>12</sup> Nous tenons à remercier Dominique Farout pour la communication de ces titres.

<sup>13</sup> Le meilleur des bouchers, le prêtre *hm-k3* Khnoumhotep (troisième salle, mur ouest, section sud, registre bas).

## Contexte matériel : mettre l'accent sur l'étude des restes archéologiques

### Outils

Les couteaux trouvés en fouilles présentent globalement les mêmes caractéristiques que ceux représentés dans les scènes. Le type le plus courant présente une lame au dos généralement droit, un tranchant assez courbe et une extrémité souvent pointue (parfois à bout rond et large). Il existe aussi des formes du type « Gebel el-Arak »<sup>14</sup> et en « queue de poisson » (présentant une lame à deux tranchants symétriques et un manche dédoublé). Le manche est souvent taillé dans le même silex que la lame. Comment distinguer les lames qui étaient utilisées pour des travaux de boucherie de celles qui ont servi à d'autres activités ou ne relèvent que d'un usage « cérémoniel » (ce que l'on suggère souvent à propos des couteaux retrouvés en contexte funéraire) ?

Une étude menée par le musée d'Archéologie nationale de Saint-Germain-en-Laye et le Centre de Recherche et de Restauration des Musées de France permet d'y voir un peu plus clair<sup>15</sup>. Ces observations se fondent sur l'analyse du « poli » des couteaux, un dépôt caractéristique de leur utilisation. Quatre types furent étudiés, dont des couteaux du type courant précédemment évoqué, des fragments de lames simples, à enlèvements bifaciaux, et des couteaux de type « Gebel el-Arak » et « en queue de poisson ». Seuls ces deux derniers types portaient des dépôts caractéristiques de la découpe de viande. Découverts en contexte funéraire, ils ne relèvent donc pas d'un usage uniquement symbolique ou cérémoniel. Le champ de cette étude reste cependant assez restreint et il serait prématuré d'en déduire que les types plus communs de couteaux n'étaient pas adaptés aux activités de boucherie. La poursuite de ces analyses se révélerait du plus haut intérêt, sur des couteaux trouvés en contexte domestique, ou en cherchant à différencier le « poli » issu du dépeçage d'une viande de mouton de celui d'une viande bovine, par exemple.

La question du matériau constitutif des couteaux a longtemps fait débat. À l'Ancien Empire, on utilise surtout des couteaux en silex. Ceux en métal sont déjà attestés mais étaient probablement moins commodes, nécessitant des affûtages très réguliers. Le silex est une ressource accessible, au coût modique, à l'inverse du métal qui n'était pas utilisé de manière quotidienne pour une activité comme celle de la boucherie.

L'aiguiseur (ou la pierre à aiguiser) est l'autre instrument caractéristique du boucher. Les représentations en sont assez succinctes, ce qui le rend difficile à décrire. Selon la nature du couteau, différents types d'affûtoirs sont utilisés : une pierre à aiguiser pour le silex, des pierres ou des bandes de cuir pour le métal. Ces outils n'ont que rarement fait l'objet de trouvailles, hormis à Hiérakonpolis, où un artefact mis au jour fut identifié comme étant une pierre à aiguiser. Pierre Montet en donne une reproduction<sup>16</sup> et il est vrai que la ressemblance avec les outils représentés dans les mastabas de l'Ancien Empire est notable (cet instrument a d'ailleurs été retrouvé avec divers couteaux).

Pour compléter sa « trousse à outils », il ne manque au boucher que le billot. Cet élément est discret dans les représentations, mais une structure découverte lors des fouilles du complexe funéraire de Raneferef (Abousir, V<sup>e</sup> dynastie), pourrait en donner une idée. Elle est en briques crues, de forme cubique, avec une partie supérieure légèrement inclinée, peut-être pour favoriser l'écoulement des liquides organiques. Autour du plan de travail, un léger rebord permettait sans doute de stabiliser une plaque de bois ou de pierre.

L'étude des vestiges matériels nous aide ainsi à mieux comprendre les outils des bouchers et leur utilisation, mais aussi à restituer les lieux de l'abattage des animaux.

<sup>14</sup> Comme l'œuvre du musée du Louvre du même nom (numéro d'inventaire E 11517), c'est-à-dire des lames *ripple-flaked*.

<sup>15</sup> Marianne Christensen, Michel Menu, Philippe Walter, "Usewear characterisation of flint with IBA", *Nuclear instruments and methods in physics research*, t. B64, 1992, pp. 488-493. M. Christensen, P. Walter, « Physico-chimie en tracéologie : le cas des couteaux égyptiens », actes du colloque *La pierre préhistorique*, Laboratoire de Recherche des Musées de France, 13 et 14 décembre 1990, publiés sous la direction de M. Menu, P. Walter, Paris, Laboratoire de Recherche des Musées de France, 1992, pp. 149-171.

<sup>16</sup> P. Montet, *op. cit.* note 1, p. 45.



## Abattoirs

Les représentations des tombes de l'Ancien Empire ne sont pas très précises quant à la description des lieux de la boucherie. Les structures et objets retrouvés lors de fouilles archéologiques sont donc d'une aide précieuse lorsqu'ils peuvent être interprétés, mais les vestiges jusqu'ici découverts relèvent tous d'un contexte sacré.

Théoriquement, chaque temple était censé posséder son propre abattoir. Ceux-ci devaient donc être nombreux mais, dans les faits, ces zones sont rarement détectées. L'une des structures les mieux connues est l'abattoir du complexe funéraire de Raneferef<sup>17</sup> (fig. 2), institué sous le règne de Niouserrê (V<sup>e</sup> dynastie) et resté en activité jusque sous Têti (VI<sup>e</sup> dynastie). Son nom, mentionné dans les archives du complexe funéraire de Raneferef, était *hmt-nm.t*, la « maison du couteau » (fragment 46B)<sup>18</sup>. Il s'agit d'un bâtiment assez important, de 27 mètres de longueur et 15 mètres de largeur, orienté selon un axe nord-sud. À l'origine, il n'aurait eu qu'une seule entrée, assez large pour laisser passer de gros animaux (1,5 mètre). Conçu de manière plutôt simple, il est séparé en deux parties est et ouest par un corridor. À l'entrée, du côté ouest, une pièce assez large devait être dévolue à l'abattage : elle contient des pierres à longe, pour attacher les animaux. Du côté est, en face, un petit couloir desservait trois pièces qui, selon Miroslav Verner, étaient destinées au débitage de la viande (la première salle, à l'ouest, contient une structure identifiée à un billot de boucher<sup>19</sup>).

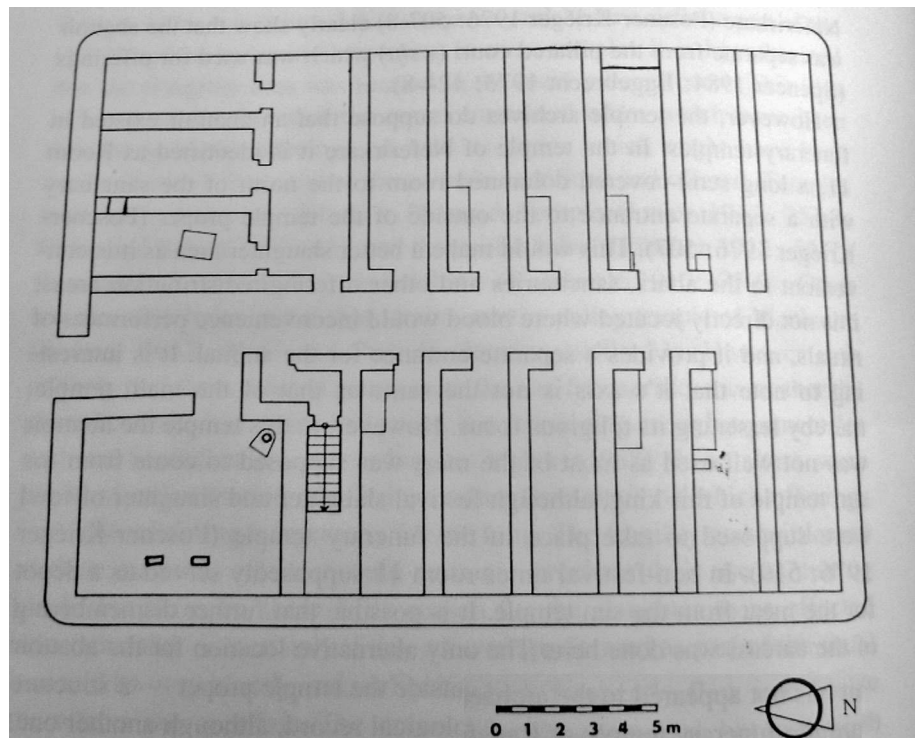


FIGURE 2 :

PLAN DE L'ABATTOIR  
DU COMPLEXE FUNÉRAIRE DE RANEFEREF  
ABOUSIR, V<sup>e</sup>-VI<sup>e</sup> DYNASTIES  
L. 27 M. ; l. 15 M.  
D'APRÈS IKRAM S.

CHOICE CUTS: MEAT PRODUCTION IN ANCIENT EGYPT  
ORIENTALIA LOVANIENSIA ANALECTA 69  
LOUVAIN, UITGEVERIJ PEETERS  
EN DEPARTMENT OOSTERSE STUDIES  
PEETERS PRESS & DEPARTMENT ORIENTAL STUDIES  
LOUVAIN, 1995, FIG. 19, P. 92.

La « salle 11 » du temple funéraire de Néferirkarê-Kakaï (Abousir, V<sup>e</sup> dynastie) pourrait, elle aussi, constituer un exemple d'abattoir en contexte cérémoniel. Située au nord du sanctuaire, elle possède une entrée séparée pour le passage des animaux et une colonnade partiellement couverte (permettant une bonne ventilation, une protection contre les intempéries et la poussière). D'après les papyrus d'Abousir<sup>20</sup>, qui nous renseignent sur la gestion du complexe funéraire de

<sup>17</sup> Miroslav Verner, "A Slaughterhouse from the Old Kingdom", *Mitteilungen des Deutschen Archäologischen Instituts, Abteilung Kairo*, t. 42, 1986, pp. 181-190.

<sup>18</sup> Paule Posener-Krieger, Miroslav Verner, Hana Vymazalová, *Abusir X: The Pyramid complex of Raneferef: the papyrus archive*, Prague, Czech Institute of Egyptology, Faculty of Arts, Charles University, Excavations of the Czech Institute of Egyptology, 2006, p. 347.

<sup>19</sup> Au sujet de cette structure de briques crues, identifiée à un billot de boucher, voir *supra*, p. 4.

<sup>20</sup> P. Posener-Krieger, *Les archives du temple funéraire de Néferirkarê-Kakaï (les papyrus d'Abousir), traduction et commentaire*, Le Caire, Institut Français d'Archéologie Orientale, Bibliothèque d'Étude, 1976, p. 519.



Néferirkarê-Kakaï, les offrandes carnées du culte journalier provenaient du temple solaire mais, à l'occasion des fêtes, l'abattage avait lieu dans le temple funéraire même. Cette salle a pu servir d'abattoir lors de festivités et faisait sûrement office de dépôt pour la viande apportée quotidiennement du temple solaire<sup>21</sup>.

Cela semble mettre en lumière deux types d'abattoirs de temples : des abattoirs « quotidiens », d'une capacité importante, comme celui de Raneferef, et des « zones d'abattage secondaires », comme la « salle 11 » du temple de Neferirkarê-Kakaï, qui devaient servir d'abattoir périodiquement, à l'occasion des fêtes.

À quoi pouvait ressembler un abattoir géré hors de ce cadre cérémoniel ? Certains indices plus tardifs, des modèles retrouvés dans les tombes du Moyen Empire, en donnent peut-être un aperçu : le modèle de boucherie en bois de Meketrê, conservé au Metropolitan Museum of Art<sup>22</sup> (fig. 3) et ceux, en terre cuite, du Musée du Louvre<sup>23</sup> (fig. 4). L'abattoir est constitué en général d'une pièce au fond d'une cour, où aurait lieu la mise à mort, encadrée de murs (chez Meketrê) ou de murets pour les modèles du Louvre, parfois surmontés de poteaux en bois, afin d'y placer un dais. Cette cour est creusée de rigoles pour l'écoulement des fluides organiques divers et pour le lavage de la zone à grande eau après l'abattage. Elle pouvait être complétée par une mezzanine, que l'on observe chez Meketrê et sur l'un des modèles du Louvre, pour entreposer la viande débitée. Sur les modèles du Louvre, cette dernière paraît stockée à même le sol de la cour, mais il s'agit plutôt d'un mode de représentation permettant d'indiquer visuellement à quelle activité le lieu représenté était consacré. La présence, sur le modèle de Meketrê, de surveillants affairés à inspecter le travail des bouchers signale l'existence d'un système de contrôle et peut-être d'un encadrement institutionnalisé de l'activité bouchère.

FIGURE 3 :

MODÈLE DE BOUCHERIE DE MEKETRÊ  
BOIS ENDUIT ET PEINT  
L. 0,760 M. ; l. 0,580 M. ; H. 0,455 M.  
NEW YORK, METROPOLITAN MUSEUM OF ART  
INV 20.3.10  
© THE METROPOLITAN MUSEUM OF ART  
ROGERS FUND AND  
EDWARD S. HARKNESS GIFT, 1920

FIGURE 4 :

MODÈLES DE BOUCHERIE  
TERRE CUITE  
ENVIRON L. 0,250 M. ; l. 0,200 M. ; H. 0,070 M.  
PARIS, MUSÉE DU LOUVRE E 27254  
© PHOTOGRAPHIE DE L'AUTEUR



L'étude des restes archéologiques, comme celle des textes et des scènes, est donc fondamentale pour la compréhension de la pratique de l'abattage et de la boucherie dans son ensemble. Nous souhaitons maintenant aborder l'analyse des représentations, qui ont depuis longtemps attiré l'attention des chercheurs. Nous verrons que leur appréhension peut aussi être renouvelée, tant sur le plan technique que symbolique.

<sup>21</sup> S. Ikram, *op. cit.* note 3, p. 91.

<sup>22</sup> Numéro d'inventaire 20.3.10.

<sup>23</sup> Portant tous deux le numéro d'inventaire E 27254.

## Scènes d'abattage : puissance symbolique et limites de l'interprétation

### Techniques de mise à mort

Sur la question de la mise à mort dans les scènes les plus classiques de boucherie, c'est-à-dire les scènes présentant des bouchers affairés autour d'un bovidé de bonne taille, deux hypothèses s'affrontent traditionnellement.

La première, assez proche de notre propre mode de fonctionnement, est celle de l'abattage par égorgement, très utilisé quelle que soit l'époque ou la zone géographique considérée. L'égorgement est représenté clairement dans certaines scènes plus tardives, comme sur le modèle de boucherie de Meketre<sup>24</sup> (voir fig. 3).

La seconde est la théorie de la découpe de la patte avant gauche sur l'animal encore vivant, entraînant la mort de la bête. Celle-ci fut notamment défendue par Hermann Junker<sup>25</sup>, sur la base d'un très grand nombre de scènes qui figurent un homme sectionnant la patte antérieure gauche du bovin, dont les trois autres pattes sont ligotées, comme dans la tombe du vizir Râour à Saqqara (VI<sup>e</sup> dynastie, fig. 5). Ces représentations évoquent-elles réellement le moment même de la mort ou simplement le débitage de la patte effectué post-mortem ? La question est difficile à trancher, nous le verrons en abordant les problématiques des conventions de représentation et de la conceptualité de l'image égyptienne<sup>26</sup>. L'abattage par section de la patte avant gauche entière directement sur l'animal vivant nous paraît être une méthode peu vraisemblable, mais l'ouverture d'une plaie au niveau des importantes artères<sup>27</sup> de la jonction entre la patte antérieure et la poitrine de l'animal reste une hypothèse séduisante.

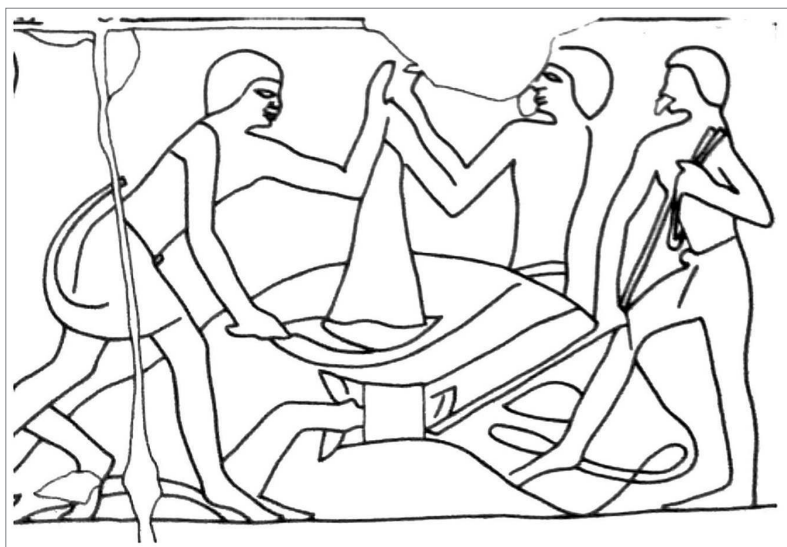


FIGURE 5 :

RELIEF DE LA TOMBE DU VIZIR RÂOUR  
(PAROI EST), SAQQARA, VI<sup>e</sup> DYNASTIE  
CALCAIRE  
ENVIRON L. 0,400 M. ; H. 0,200 M.  
D'APRÈS EL-FIKEY S. THE TOMB OF THE VIZIER  
RE'-WER AT SAQQARA  
WARMINSTER, ARIS & PHILLIPS  
EGYPTOLOGY TODAY, 1980, VOL. 4, PL. 11

Cette hypothèse doit aussi être étudiée parce qu'elle pallie certains inconvénients de la technique de l'égorgement. Lors de l'égorgement, en plus des artères, la trachée se trouve ouverte de manière béante et, souvent, ce que l'on nomme le « reflux gastrique », le contenu de l'estomac, peut refluer et être expulsé à l'extérieur de la bête. Ce reflux, en s'écoulant, peut affecter les chairs sur lesquelles il se répand, les viandes du collier devant alors être parées<sup>28</sup> afin de conserver la viande saine. La possibilité de saigner les animaux par section des artères irriguant la patte antérieure (sans découpe pure et simple de la patte de l'animal encore vivant) doit être envisagée et paraît d'une rentabilité supérieure à l'égorgement, par ailleurs très répandu. Dominique Farout nous a d'autre part suggéré que ces deux méthodes ne sont pas incompatibles. Deux

<sup>24</sup> Pour une description plus précise de ce modèle, voir *supra*, p. 6.

<sup>25</sup> Hermann Junker, *Giza III. Die Mastabas der vorgeschrittenen V. Dynastie auf dem Westfriedhof*, Vienne, Leipzig, Holder-Pichler-Tempsky, Denkschriften-Akademie der Wissenschaften in Wien, Philosophisch-historische Klasse, 1938, pp. 229-231.

<sup>26</sup> La dernière partie de cet article y est consacrée, voir *infra*, p. 8.

<sup>27</sup> Notamment l'artère axillaire, prolongée par l'artère brachiale.

<sup>28</sup> Le verbe « parer », en boucherie, signifie retirer les éléments superflus, en général la peau, la graisse, ainsi que, dans ce cas particulier, les morceaux de viande gâtés par le reflux gastrique.

incisions pouvaient être pratiquées dans le cou et en haut de la patte afin d'accélérer la saignée. Les deux techniques ont pu coexister, utilisées simultanément ou de manière préférentielle dans différents contextes, cérémoniel ou profane.

L'étude des scènes doit donc être menée avec précautions lorsque la technique de la mise à mort est abordée, et il en est de même pour sa symbolique. Néanmoins, là est tout l'intérêt de ce nouvel examen : identifier à la fois les champs ouverts à l'interprétation et leurs limites afin de mieux cerner l'état de la question.

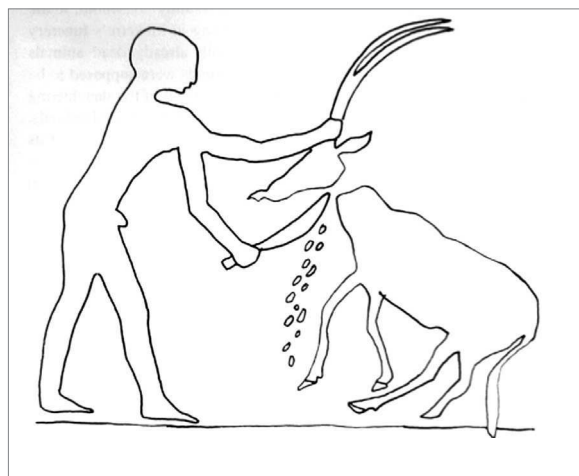
### Symbolique et conventions régissant les représentations de mise à mort

La mise à mort est l'étape cruciale, le « moment fatidique », paradoxalement, s'il est d'une importance capitale, ses représentations sont sujettes à diverses interprétations. Les scènes de « découpe de la patte avant » correspondent-elles au moment même de la mise à mort, comme nous l'avons déjà évoqué<sup>29</sup>, ou au simple débitage de la patte ? En admettant qu'il s'agisse du moment de la mort de l'animal, comment celle-ci est-elle évoquée ? Représenter l'instant où la vie quitte le corps d'un être n'est pas chose aisée et les Égyptiens, pragmatiques, préféraient figurer le moment précédant tout juste la mort ou celui le succédant. Rares sont les critères objectifs permettant de déterminer si l'animal représenté est mort ou encore vivant : mouvements de la queue, défécation, langue pendante... Arne Eggebrecht estime ainsi que la représentation d'hommes maintenant l'animal évoque la saignée en cours, la bête se débattant et agonisant<sup>30</sup>.

L'apparente clarté de l'image égyptienne ne doit pas nous tromper, il s'agit de garder à l'esprit sa caractéristique essentielle, l'aspectivité<sup>31</sup>. Si certains critères peuvent nous paraître pertinents, un esprit raisonnant de manière aspective peut représenter un boucher s'approchant d'un bœuf, un couteau à la main, afin de le tuer, et le bœuf déjà mort, juste à côté. La portée symbolique et aspective de l'image a en Égypte beaucoup plus d'importance que la chronologie d'une séquence d'actes réalisés selon un ordre précis dans la réalité. La vision aspective impose de donner du sujet représenté une « définition », « sans tenir compte d'une unicité de temps ou de lieu »<sup>32</sup>. L'ambiguïté des représentations de mise à mort tiendrait donc au fait que, justement, il s'agit d'un passage, d'une transition et non d'un état. La représentation du moment exact de la mort implique à la fois la définition de ce moment, mais aussi l'acceptation de son statut transitoire, temporaire. Or, il nous semble que, pour un esprit culturellement marqué par le concept de l'aspectivité, ce type de représentations ne soit pas dans la norme. Nous noterons néanmoins, comme toujours, l'existence d'exceptions à cette règle, comme la scène de décapitation d'un oryx dans la tombe de Nefermaât et Itet (M16, Meidoum, IV<sup>e</sup> dynastie), très inhabituelle, figurée avec beaucoup de spontanéité (fig. 6).

FIGURE 6 :

SCÈNE DE LA TOMBE DE NEFERMAÂT ET ITET  
MEIDOU, IV<sup>e</sup> DYNASTIE  
CALCAIRE  
D'APRÈS IKRAM S.  
CHOICE CUTS: MEAT PRODUCTION IN ANCIENT EGYPT  
ORIENTALIA LOVANIENSIA ANALECTA 69  
LOUVAIN, UITGEVERIJ PEETERS  
EN DEPARTMENT OOSTERSE STUDIES  
PEETERS PRESS & DEPARTMENT ORIENTAL STUDIES  
LOUVAIN, 1995, FIG. 10, P. 53



<sup>29</sup> Les techniques d'abattage utilisées font encore l'objet de débats, voir *supra*, p. 7.

<sup>30</sup> A. Eggebrecht, *op. cit.* note 2, p. 37.

<sup>31</sup> Emma Brunner-Traut, « Aspektive », *Lexikon der Ägyptologie*, t. I, 1973, col. 474-488.

<sup>32</sup> Dominique Farout, « Image, temps et espace dans l'Égypte ancienne », *Égypte Afrique & Orient*, n° 55, octobre-novembre 2009, Avignon, Centre d'égyptologie/Saluces. p. 17.

À notre sens, la finalité de ces scènes a joué un rôle important dans la manière dont elles se sont constituées. La figuration de la mise à mort d'un être vivant est généralement une image forte, un point focal de l'attention du spectateur. Cependant, dans les hypogées de l'Ancien Empire, la mise à mort n'est pas nécessairement l'élément central des scènes de boucherie. En réalité, son objectif, l'offrande, prend le pas sur la mise à mort en elle-même. C'est aussi la raison pour laquelle il est difficile de définir le moment exact où l'animal est abattu : d'une part, le principe d'aspectivité en gêne la représentation, et d'autre part, l'important n'est pas tant la mort de la bête que sa transformation en offrande carnée. Les scènes de dépeçage de la carcasse sont ainsi omniprésentes, plus nombreuses et reconnaissables que celles où l'on pratique la première entaille dans le corps de l'animal.

Les scènes de boucherie s'insèrent parfaitement dans la catégorie des scènes de tombes de l'Ancien Empire dont l'objectif est de pourvoir des offrandes (ici, carnées), et aussi de figurer le maintien de l'ordre, Maât, ou plutôt l'acte de repousser et d'annihiler l'Isefet, par l'annihilation d'une bête redevenue sauvage<sup>33</sup>. Ces deux types de scènes sont fréquents dans les tombes de l'Ancien Empire, les premières assurant au défunt un approvisionnement éternel indéfini en denrées et biens divers, les secondes justifiant de la vie qu'il a menée, dans le respect de l'ordre établi, et perpétuant ses bonnes actions tout en repoussant symboliquement les obstacles pouvant se dresser sur son chemin. C'est l'intérêt majeur des scènes de boucherie, qui explique sûrement leur omniprésence dans les tombes de l'Ancien Empire. Cette dualité de fonction, pourvoi des offrandes et annihilation symbolique d'un ennemi, les rendait à coup sûr particulièrement efficaces.

Cette dualité se reflète dans les caractéristiques attribuées aux divinités en lien avec la viande, comme Chezmou attesté dès l'Ancien Empire et mentionné dans les *Textes des Pyramides*<sup>34</sup> ou son homologue Menhouy. D'après Jean-Pierre Corteggiani, ce dernier est « à la fois dépeceur d'ennemi et pourvoyeur de viande de qualité pour la principale divinité d'un temple »<sup>35</sup>.

Les représentations des tombeaux de l'Ancien Empire sont un vivier inépuisable d'informations, mais soulèvent plus de questions quant aux pratiques et aux techniques bouchères qu'elles ne donnent de réponses évidentes, toujours sous l'influence du phénomène d'aspectivité et des conventions de l'art égyptien, très prégnantes à l'Ancien Empire. Néanmoins, en croisant les témoignages tirés des représentations, des restes archéologiques et des textes, en adoptant une approche pluridisciplinaire, dont nous avons donné ici un aperçu, il est possible de mieux comprendre les techniques des bouchers, leur statut, le choix des animaux, les lieux d'abattage, les outils, mais plus encore, les circuits d'élevage, de distribution et les considérations socio-économiques entourant la possession de bétail et de denrées carnées, ainsi que leur consommation.

<sup>33</sup> Sur le statut de l'animal mis à mort, voir *supra*, p. 2.

<sup>34</sup> Jean-Pierre Corteggiani, « Chezmou », *L'Égypte ancienne et ses dieux : dictionnaire illustré*, Paris, Fayard, 2007, p. 104.

<sup>35</sup> *Id.*, *Ibid.*, « Menhouy », p. 317.

Pour citer cet article

**Référence électronique**

Fanny Hamonic, « « Adieu veau, vache, cochon, couvée... » La boucherie à l'Ancien Empire : croisement des données iconographiques, textuelles et archéologiques », Cahiers de l'École du Louvre. Recherches en histoire de l'art, histoire des civilisations, archéologie, anthropologie et muséologie [en ligne] n° 3, octobre 2013.

URL : <http://www.ecoledulouvre.fr/revue/numero3octobre2013/Hamonic.pdf>



**L'auteur**

Entrée en Premier Cycle de l'École du Louvre en 2008, Fanny Hamonic s'y est spécialisée en archéologie et épigraphie égyptiennes. Après un mémoire de Master 1, en 2011, portant sur la muséographie des papyri et des ostraca dans les collections du Musée du Louvre, du British Museum, du Neues Museum et du Museo Egizio de Turin, elle a choisi de consacrer son mémoire de Master 2 à l'étude de la boucherie à l'Ancien Empire.